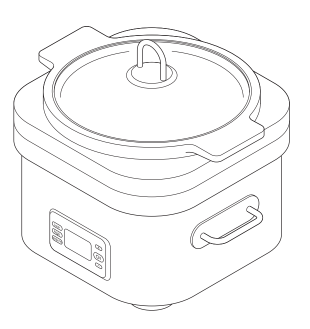


SLOW COOKER
INSTRUCTIONS FOR USE
SAVE THESE INSTRUCTIONS

COCOTTE
MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

LA OLLA DE COCCIÓN LENTA
INSTRUCCIONES PARA EL USO
REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO



MODEL/MODELE/MODELO
DCP707

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated.
Visit **www.delonghiregistration.com.**
Visit **www.delonghiusa.com** for a list of service centers near you. (U.S. Only)

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated.
Visitez **www.delonghiregistration.com.**
Visitez **www.delonghiusa.com** pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous. (É.-U. uniquement)

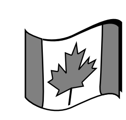
Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated.
Visite **www.delonghiregistration.com.**
Visite **www.delonghiusa.com** para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted. (Solamente en los Estados Unidos)

ELECTRONIC CHARACTERISTICS/CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRONIQUES
CARACTERISTICAS ELECTRICAS
120V~60HZ 350W

DESCRIPTION


1 lid

2 cooking pot
3 base unit
4 handles
5 display screen
6 high setting button (High)
7 low setting button (Low)
8 keep warm setting button (Warm)
9 timer increase button
10 ON/OFF button
11 timer decrease button



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1 couvercle
2 récipient de cuisson
3 socle
4 poignées
5 affichage
6 bouton de réglage élevé (High)
7 bouton de réglage modéré (Low)
8 bouton de maintien au chaud (Warm)
9 bouton d'augmentation du programmateur
10 bouton ON/OFF (marche/arrêt)
11bouton de diminution du programmateur



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1 tapa
2 olla
3 unidad base
4 asas
5 pantalla
6 botón de posición alto (high)
7 botón de posición bajo (low)
8 botón de posición medio (keep warm - mantener caliente)
9 botón para aumentar el tiempo
10 botón de encendido/apagado (on/off)
11 botón para reducir el tiempo



SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury.

1 Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
2 Read these instructions carefully and retain for future reference.
3 Remove all packaging and any labels.
4 This appliance produces steam which can burn you.
5 Avoid getting burned by steam coming out of the slow cooker, especially when removing the lid.
6 Be careful when handling the slow cooker, all parts get hot in use. Use oven gloves.
7 Avoid lifting the base unit during use and while the contents are still hot.
8 Use extreme caution when moving the cooking pot if it contains hot food or liquid.
9 Never use a damaged slow cooker. Get it checked or repaired: 'see service and customer care'.
10 Don't use the cooking pot if it is damaged in any way.
11 Never put the base unit, cord or plug in water – you could get an electric shock. Keep the controls clean and dry.
12 Never let the cord hang down where a child could grab it.
13 Always unplug the slow cooker when not in use.
14 Never put the appliance or components on stove burners or in an oven.
15 Do not use the appliance on heat sensitive surfaces.
16 Do not use the slow cooker near or below curtains or other combustible materials.
17 Only use the slow cooker with the cooking pot supplied.
18 Do not use outdoors.
19 Do not cover the cooking pot with anything other than the lid supplied.
20 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22 Only use the appliance for its intended domestic use. De' Longhi will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
23 Never use frozen meat, fish or poultry in the slow cooker, defrost first.
24 Do not reheat food in the slow cooker.
25 Always ensure food is piping hot before eating.
26 Never partially cook meat and poultry and then refrigerate for subsequent cooking.
27 Follow the cooking advice of the ingredient manufacturer in particular with dried beans. For example dried red kidney beans should be soaked overnight and then fast boiled on a cooker for at least 10 minutes in a pan of fresh cooking water to destroy toxins before straining and adding to the slow cooker.

Before using for the first time

28 Wash the parts see 'care and cleaning'

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power cord is provided to reduce the risk resulting from entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power cord or extension cord is used (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type 3 wire cord. This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. To reduce the risk of electrical shock this plug will fit in a polarized plug only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

USING YOUR ELECTRONIC SLOW COOKER

1 Follow the recipe and place the ingredients into the cooking pot.
2 **Place the cooking pot into the base unit. Important - to avoid being burnt when removing the cooking pot, ensure it is placed into the base unit as shown in the illustrations A, with the handles on the cooking pot in line with the handles on the base unit.**
3 Place the lid in position.
4 Plug the slow cooker into the power supply.
5 Press the ON/OFF button to turn the slow cooker on. The display will read 0:00 and the screen will illuminate. The screen illumination will turn off if no buttons are pressed within 30 seconds.
6 Select the desired cooking mode by pressing the high, low or keep warm setting button. An icon will appear on the right of the screen and a dash will appear next to the selected cooking mode. Cooking will begin, indicated by the decimals flashing.
7 Allow to cook for the desired time.
8 Press the ON/OFF button once to stop cooking. Hold the ON/OFF button down for 5 seconds to turn the slow cooker off. Unplug the slow cooker after use.

SETTING THE TIMER

1 Follow steps 1-5 above.
2 Set the desired cooking time by pressing the timer increase (+) or timer decrease (-) buttons. The timer can be set in 30 minute increments up to a maximum of 10 hours for low and high settings but will default to a maximum of 2 hours for the keep warm setting.
3 Select the desired cooking mode by pressing the high, low or keep warm setting button. An icon will appear on the right side of the screen and a dash will appear next to the selected cooking mode. Cooking and the timer countdown will begin, indicated by the decimals flashing. The timer will countdown in 1 minute increments.
Note: if a cooking mode is not selected within 15 seconds, the timer will default back to 0:00 and will need to be re-set.
4 At the end of the cooking time on low or high settings, the slow cooker will default to the keep warm setting and count down from 2 hours. After 2 hours, heating will stop and the display will return to 0:00.
5 Hold the ON/OFF button down for 5 seconds to turn the slow cooker off. Unplug the slow cooker after use.

- **Important: When cooking in the timer mode for extended periods of time make sure the food does not dry out or burn.**
- If during cooking with the timer set, you wish to adjust the cooking time, simply press either the timer increase or timer decrease button.

SETTING GUIDELINES

The following times are a guide only and will vary according to the type of food being cooked and quantities.

Low setting: will gradually cook food during the day and takes approximately 6-8 hours. This setting can also be used when cooking more delicate foods which would benefit from a slightly lower temperature of cooking such as baked apple or, poached fruit.

High setting: will quicken up the cooking process compared to the Low setting with cooking times between 3-5 hours.

Keep warm setting – Use this setting once food has been cooked to keep food warm. We recommend that food is not kept warm for longer than 2 hours after cooking and then switch off after use. Taking the lid off will reduce the temperature inside the cooking pot so keep this to a minimum and replace the lid quickly.

HINTS ON USING YOUR SLOW COOKER

1 Prepare and use ingredients at room temperature rather than straight from the refrigerator. However ingredients such as meat and fish should not be left out of the refrigerator for longer than is necessary, so remove from the refrigerator just to take the chill off and keep covered with plastic wrap. Do not prepare food in advance and then leave out of the refrigerator.
2 Cut root vegetables such as carrots, onions, turnips etc into fairly small pieces as they take longer to cook than meat.
3 Cut each type of ingredient into even sized pieces, this will assist with even cooking.
4 Browning the meat and sauteing the vegetables first in a separate pan will help to remove a fair amount of fat from the meat and also improve the appearance and flavor of both meat and vegetables. However this is not essential.
5 Do not lift the lid more than necessary during cooking as this will cause loss of heat and evaporation of liquid. It may be necessary depending upon how often the lid is removed and for how long, to allow an extra 20 minutes to half an hour cooking time.
6 Cooking always takes place in the cooking pot. Never place food directly into the base unit.
7 Never plunge the hot cooking pot into cold water immediately after use or pour boiling water into an empty cold cooking pot. Subjecting it to a sudden change in temperature could cause it to crack.
8 After several months of use the glaze on the cooking pot may become crackled: this is common with glazed stoneware and will not affect the efficiency of the slow cooker.
9 If you are adapting recipes from conventional cooking you may need to reduce the amount of liquid used. In slow cooking liquid does not evaporate as quickly as with conventional cooking although a fair amount of liquid is necessary to help the transfer of heat.
10 Never fill the slow cooker more than 2/3 full.
11 Milk products, including cream, sour cream and yogurt, should be added towards the end of cooking to help combat any curdling that might take place.
12 Frozen vegetables such as peas should be thawed and added during the last 1/2 to 1 hour of cooking. This will ensure retention of color and texture in the vegetables and temperature within the pot.
13 Best results are achieved when the ingredients are covered in liquid.
14 Trim excess fat from meat.
15 When cooking whole jointed meats make sure they fit comfortably into the cooking pot and always add liquid. Turn part way through the cooking process.
16 Using hot stock will speed up the cooking process.
17 To thicken gravy etc., mix some cornstarch with a little cold water to form a smooth paste. Add the mixture to the cooking pot towards the end of the cooking time. Cover and cook for additional time until the juices are bubbling and thickened.
18 Please note that some spitting around the lid may occur.

CARE AND CLEANING

Always switch off, unplug and allow the appliance to cool before cleaning.

BASE UNIT

Wipe the outside of the slow cooker with a damp cloth and then dry. Never immerse the base unit in water.

LID, COOKING POT

Wash in warm soapy water, rinse and then dry thoroughly. Food that has stuck to the inside of the bowl can be removed with the aid of a soft bristled brush.
The cooking pot and lid can be washed in the dishwasher

RECIPES

Timings are guidelines only, always make sure that foods are thoroughly cooked and piping hot before serving. Variations in quantities may also affect the cooking times

POTATO, CHEDDAR AND CHIVE SOUP

4 medium-large potatoes, peeled and sliced
1 large clove garlic, peeled
16 oz (475ml) stock
7 oz (220g) Cheddar cheese, grated
2 oz (50g) fresh chives, chopped
salt and pepper

Place the potatoes, garlic and stock into the cooking pot. Cook on High for 2-3 hours. Remove the mixture and blend in a blender to the desired consistency. Return the mixture back into the cooking pot and add the cheese, chives and seasoning. Leave on setting High for more 30 minutes. Before serving, additional cheese can be added.

BEEF POT ROAST WITH VEGETABLES

1 tbsp (15ml) oil
2 lbs (900g) joint of topside (sirloin or rib)
1 onion peeled and chopped
3 carrots peeled and cut into
1/2 in (1cm) in thick slices
2 cups (500ml) hot beef stock

Heat the oil in a frying pan and then brown the beef on all sides. Add the vegetables and fry until lightly golden. Transfer the mixture to the cooking pot, add the hot stock and seasoning. Place the lid in position and cook on High for approximately 4 hours or Low for approximately 7-8 hours.

BEEF IN BEER

1 lb 5 oz (600g) lean sirloin steak cut into 1 in/2.5cm cubes
2 medium potatoes, each cut into eight pieces
1 large onion, cut into eight pieces
2-3 carrots, cut into 3/4 in (2 cm) in thick pieces
1 1/4 cups (300ml) beer
1 cup (230ml) beef stock
1 tbsp (20ml) fresh parsley, chopped
1 oz (25g) bunch of thyme, stalks removed
1-2 tbsp (20-30ml) cornstarch
salt and pepper

Place all the ingredients into the cooking pot then cook on High for approximately 5 1/2 hours or Low for approximately 7-8 hours. Mix the cornstarch with a little cold water to form a smooth paste. Remove the lid and add the mixture to the cooking pot and stir well. Re-cover and cook for additional time until the juices are bubbling and slightly thickened.

BOLOGNAISE SAUCE

Use as a base for Spaghetti Bolognaise or Lasagne
1 tbsp (15 ml) oil
1 large onion, chopped
5 strips bacon, chopped
7 oz (650g) lean ground beef
16 oz (450g) can chopped tomatoes
1 clove garlic, peeled and crushed
1 level tbsp (15 ml) tomato puree or to taste
salt and pepper
5 oz (150g) mushrooms, finely chopped

Heat the oil in a large frying pan and fry the onion until golden brown and then transfer to the cooking pot. Add the bacon to the frying pan and until crispy and add to the cooking pot. Fry the meat until browned, add the chopped tomatoes and bring the mixture to a boil and then transfer to the cooking pot. Place the remaining ingredients in the cooking pot. Cook on High for approximately 3-4 hours or Low for approximately 6-7 hours

COQ AU VIN

5 oz (150g) bacon, diced
1 large onion, chopped
1 clove garlic crushed
10 oz (300g) button mushrooms, thickly sliced
4 boneless chicken breasts
10 fl oz (275 ml) red wine
13 fl oz (375 ml)hot chicken stock
salt and pepper
cornstarch (optional)

Place all the ingredients into the slow cooker. Cover and cook on High for 4 hours or Low for approximately 6-7 hours. If desired, thicken the juices with some cornstarch mixed to a smooth paste with water. Remove the lid and add the mixture to the cooking pot and stir well (if necessary remove the chicken breasts and keep warm while adding the cornstarch). Re-cover and cook for additional time until the juices are bubbling and slightly thickened.

CHICKEN AND TARRAGON CASSEROLE

1 tbsp (15g) butter
1 tbsp (15ml) oil
4 chicken breasts
1 onion finely chopped
1/2 cup plus 2 tbsp (150ml) dry white wine
1/2 cup plus 2 tbsp (150ml) chicken stock
4 sprigs tarragon
1/4 cup (50ml) heavy cream
salt and pepper
1 tbsp (15ml) cornstarch (approx)

Heat the butter and oil in a frying pan. Add the chicken pieces and brown on both sides. Transfer the chicken to the cooking pot. Fry the onion and place in the cooking pot with the wine, stock, 2 sprigs of tarragon and seasoning. Cover with the lid and cook on High for approximately 3 hours or Low for approximately 6 hours. At the end of the cooking time, remove the chicken pieces and keep warm. Mix the cornstarch with some water to form a smooth paste and add to the slow cooker with the cream, stir well. Return the chicken pieces to the cooking bowl, replace the lid and allow to cook for additional time until the mixture thickens. At completion, finely chop the remaining tarragon and add to the cooking pot. Serve immediately.

BAKED APPLES

3 Cooking apples (choose ones of a suitable size to fit inside the cooking pot)
2/3 cup (75g) mixed dried fruit
1/2 level tsp (2.5ml) cinnamon
2 tbsp (25g) soft brown sugar
2/3 cup (75ml) cold water

Wash and core the apples, then using a sharp knife make a slit in the skin around the middle of each one. Place the apples in the cooking pot. Combine the fruit, cinnamon and sugar then fill the center of each apple with the mixture. Add the water and put the lid in position. Cook on Low for approximately 2-4 hours (this will depend upon the size and variety of the apples).

RICE PUDDING

1/3 cup (75g) short grain or pudding rice
1/4 cup (50g) superfine/caster sugar
4 1/4 cups (1 L) milk
2 tbsp (25g) butter
ground nutmeg

Place the rice, sugar and milk into the cooking pot and stir well. Top with shavings of butter and sprinkle with nutmeg. Put the lid in position and cook on High for approximately 2-3 hours or Low for 4-5 hours. After 1 hour stir the contents of the cooking pot and once again during cooking.

APPLE CHUTNEY

Piece of ginger root about
1/2 in (1cm) square
1 1/2 tsp (7.5ml) pickling spice
1 1/2 lbs (700g) prepared sliced cooking apples eg Bramleys
1/2 cup (100g) raisins
1/2 cup (100g) finely chopped onion
1 small clove garlic, peeled and crushed
2/3 cup (150g) dark brown sugar
2/3 cup (150ml) malt vinegar

Tie the ginger root and pickling spice into a small piece of muslin or cheesecloth. Place all the ingredients into the cooking pot and stir well. Place the lid in position and cook on Low for approximately 8 hours. At the end of this time, remove the lid, stir the ingredients then turn to High and allow the mixture to boil for a further 30–60 minutes or until the required consistency has been achieved. Cool slightly and place in clean jars and cover immediately. Makes about 2lb



LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?
We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.
This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?
This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?
The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?
If repairs become necessary, see contact information below:
U.S. Residents:
Please contact our toll free hotline at 800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com.
For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.
The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.



MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez toujours respecter des précautions élémentaires pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

1 Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la face inférieure de l'appareil.
2 Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
3 Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
4 Cet appareil produit de la vapeur qui peut vous brûler.
5 Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur dégagée par la cocotte mijoteuse, notamment lorsque vous retirez le couvercle.
6 Soyez prudent lorsque vous manipulez la cocotte mijoteuse, car toutes les pièces s'échauffent durant l'utilisation. Utilisez des gants isolants.
7 Evitez de soulever le socle pendant l'utilisation et lorsque le contenu est encore chaud.
8 Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez la cocotte mijoteuse alors qu'elle contient des aliments brûlants.
9 Ne vous servez jamais d'une cocotte mijoteuse endommagée. Faites-la vérifier ou réparer : reportez-vous à la section «service après-vente».
10 N'utilisez pas la cocotte mijoteuse si elle est fissurée ou présente une quelconque détérioration.
11 Ne placez jamais le socle, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau, sous peine de risquer alors de vous électrocuter. Maintenez toujours le bouton de commande dans un état propre et sec.
12 Ne laissez jamais pendre le cordon de sorte qu'un enfant puisse le saisir.
13 Débranchez toujours la cocotte mijoteuse lorsque vous ne l'utilisez pas.
14 Ne placez jamais l'appareil ou les composants dans un cuiseur ou un four.
15 N'employez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
16 N'utilisez pas la cocotte mijoteuse à proximité ou sous des rideaux ou d'autres matériaux combustibles.
17 Utilisez la cocotte mijoteuse exclusivement avec le récipient de cuisson fourni.
18 N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
19 Utilisez exclusivement le couvercle fourni pour couvrir le récipient de cuisson.
20 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
21 Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
22 Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez toujours la poignée ou les boutons.
23 Pour éviter le risque de choc électrique, ne plongez pas le câble d'alimentation, la prise ou le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
24 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en présence d'enfants.
25 Avant de procéder à son nettoyage ou lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de démonter ou d'installer tout composant.
26 N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation électrique est visiblement endommagé ou si la fiche ne fonctionne pas correctement. Contactez le Centre d'Assistance Après-vente autorisé le plus proche pour faire contrôler et réparer l'appareil.
27 N'utilisez pas les accessoires qui ne sont pas indiqués pour cet appareil, car ils peuvent provoquer des lésions.
28 Ne laissez pas le câble dépasser du bord de la table ou du plan de travail. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
29 Ne placez pas l'appareil sur ou près de fourneaux à gaz ou électriques chauds, ou à l'intérieur d'un four chaud.
30 Pour allumer l'appareil, branchez d'abord le câble à la base de ce dernier, puis branchez la fiche à la prise de courant. A la fin de son utilisation, éteindre l'appareil en le positionnant sur "off", puis débranchez la fiche de la prise de courant.
31 N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. DeLonghi décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

32 Faites bien cuire la viande (volailles incluses), le poisson et les fruits de mer. Décongelez à tout prix les produits avant de les cuire.
33 Ne réchauffez pas des aliments dans la cocotte mijoteuse.
34 Assurez-vous toujours que les aliments sont bouillants avant de les consommer.
35 Ne faites pas cuire partiellement la viande et les volailles afin de les réfrigérer et d'en achever la cuisson par la suite.
36 Suivez les conseils de cuisson fournis par le fabricant des aliments, notamment dans le cas des haricots secs. Il convient ainsi de laisser tremper les haricots rouges secs pendant une nuit puis de les faire bouillir pendant 10 minutes dans une casserole remplie d'eau de cuisson fraîche de manière à en détruire les toxines, avant de les égoutter et de les mettre dans la cocotte mijoteuse.
avant d'utiliser l'appareil pour la première fois
37 Nettoyez les éléments, voir «entretien et nettoyage».

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

ÉVITEZ D'UTILISER LE RADIATEUR EN PLEIN AIR

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique est court pour réduire les risques d'entortillement et de trébuchement associés à un cordon électrique plus long. Un prolongateur peut être utilisé s'il est utilisé avec soin. Cependant, en cas d'utilisation d'un prolongateur, son régime électrique devrait être au moins aussi grand que celui de l'appareil. Le prolongateur devrait être disposé afin qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table là où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un par accident. Le régime électrique de la cafetière est inscrit sur le panneau inférieur de l'appareil. Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). À titre de sécurité, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise murale. Si elle ne s'insère complètement dans un sens ou dans l'autre, contactez un électricien qualifié pour faire remplacer la prise obsolète. N'essayez en aucun cas d'en modifier les branches.

UTILISATION DE LA COCOTTE MIJOTEUSE ÉLECTRONIQUE

1 Suivez la recette et mettez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
2 **Placez le récipient de cuisson dans le socle. Important – afin d'éviter tout risque de brûlure lors du retrait du récipient de cuisson, assurez-vous qu'il est placé dans le socle de la manière indiquée sur les illustrations A: les poignées du récipient de cuisson doivent être alignées sur les poignées du socle.**
3 Installez le couvercle.
4 Branchez la cocotte mijoteuse sur l'alimentation électrique.
5 Appuyez sur le bouton ON/OFF pour mettre la cocotte mijoteuse sous tension. L'affichage indique 0:00 et l'écran s'allume. L'éclairage de l'écran s'éteint si aucun bouton n'est actionné dans un délai de 30 secondes.
6 Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton de réglage élevé, modéré, ou maintien au chaud. Une icône apparaît sur la droite de l'écran et un tiret s'affiche à côté du mode de cuisson sélectionné. Les décimales clignotent, ce qui indique que la cuisson commence.
7 Laissez cuire pendant la durée souhaitée.
8 Appuyez une fois sur le bouton ON/OFF pour arrêter la cuisson. Maintenez le bouton ON/OFF enfoncé pendant 5 secondes pour éteindre la cocotte mijoteuse. Débranchez la cocotte mijoteuse après l'utilisation.

RÉGLAGE DU PROGRAMMATEUR

1 Suivez les étapes 1 à 5 ci-dessus.
2 Réglez la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) du programmateur. Le programmateur peut être réglé par incréments de 30 minutes, jusqu'à un maximum de 10 heures pour les réglages élevé et modéré. Toutefois, il sera réglé par défaut sur un maximum de deux heures pour le réglage de maintien au chaud.
3 Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton de réglage élevé, modéré, ou maintien au chaud. Une icône apparaît sur la droite de l'écran et un tiret s'affiche à côté du mode de cuisson sélectionné. Les décimales clignotent, ce qui indique que la cuisson et le décompte commencent. Le programmateur effectue le décompte par incréments d'une minute.
Remarque: Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné dans les 15 secondes, le programmateur revient par défaut sur 0:00 et doit être réinitialisé.
4 A la fin de la durée de cuisson en réglage élevé ou modéré, la cocotte mijoteuse se règle par défaut sur le mode de maintien au chaud et commence un décompte de deux heures. Lorsque les deux heures se sont écoulées, la chaleur est interrompue et l'affichage revient sur 0:00.
5 Maintenez le bouton ON/OFF enfoncé pendant 5 secondes pour éteindre la cocotte mijoteuse. Débranchez la cocotte mijoteuse après l'utilisation.

- **Important: Lorsque vous utilisez le mode programmateur pendant de longues périodes, assurez-vous que les aliments ne sèchent ou ne brûlent pas.**
- Si vous souhaitez ajuster la durée de cuisson pendant l'utilisation, alors que le programmateur est activé, appuyez simplement sur le bouton d'augmentation ou de diminution du programmateur.

INSTRUCTIONS RELATIVES AUX RÉGLAGES

Les durées suivantes sont uniquement données à titre indicatif et varient en fonction du type d'ingrédient cuisiné et des quantités utilisées.
Le réglage modéré (low) permet de faire cuire progressivement les aliments au cours de la journée. La cuisson dure environ six à huit heures. Ce paramètre peut également être utilisé lors de la cuisson d'aliments plus délicats qui supportent mieux une cuisson moins intense (pommes cuites ou fruits pochés, par exemple).
Le réglage élevé (high) accélère le processus de cuisson (par rapport au réglage modéré) dont la durée varie entre trois et cinq heures.
Le réglage de maintien au chaud (keep warm) permet de conserver les aliments chauds une fois la cuisson terminée. Nous vous recommandons de ne pas garder les aliments au chaud pendant plus de deux heures une fois la cuisson terminée et de mettre ensuite l'appareil hors tension. Lorsque vous retirez le couvercle, la température à l'intérieur du récipient de cuisson diminue. Veillez donc à ne pas le soulever plus que nécessaire et à le replacer rapidement.

CONSEILS RELATIFS À L'UTILISATION DE LA COCOTTE MIJOTEUSE

1 Préparez et utilisez les ingrédients à la température ambiante (et non à la température du réfrigérateur). Des ingrédients tels que la viande et le poisson ne doivent cependant pas être sortis du réfrigérateur plus tôt que nécessaire. Sortez-les du réfrigérateur peu de temps avant leur utilisation et couvrez-les d'un film alimentaire ou d'un emballage plastique. Ne préparez pas les aliments à l'avance pour les laisser hors du réfrigérateur.
2 Coupez les légumes crus, tels que les carottes, les oignons, les rutabagas, etc., en petits morceaux pour faciliter leur cuisson qui est plus longue en effet que celle de la viande.
3 Découpez chaque type d'ingrédients en morceaux d'une même grosseur pour en assurer la cuisson uniforme.
4 En faisant d'abord revenir la viande et sauter les légumes dans une autre casserole, il est possible de dégraisser la viande et d'améliorer également l'aspect et le goût tant de la

viande que des légumes. Cette opération préalable n'est pas indispensable néanmoins.

5 Ne soulevez pas le couvercle plus que nécessaire lors de la cuisson sous peine de dissiper la chaleur et d'évaporer le liquide. Suivant le nombre d'ouvertures du couvercle et leur durée, il peut être nécessaire de rajouter 20 à 30 minutes au temps de cuisson.
6 La cuisson doit toujours avoir lieu dans le récipient prévu à cette fin. Ne placez pas les aliments directement au fond du socle.
7 Ne plongez jamais le récipient de cuisson chaud dans de l'eau froide et ne versez jamais de l'eau bouillante dans un récipient de cuisson vide et froid. Si le récipient de cuisson est soumis à de brusques changements de température, il risque de se fissurer.
8 Après quelques mois d'utilisation, il est possible que le vernis du récipient de cuisson se craquelle : il s'agit d'un phénomène courant au niveau du grès verni. Ce phénomène n'affecte cependant pas les performances de la cocotte mijoteuse.
9 Si vous adaptez des recettes fondées sur une cuisson traditionnelle, il est possible que vous deviez réduire alors la quantité de liquide utilisé. La cuisson dans une cocotte mijoteuse n'entraîne pas une évaporation de liquide aussi rapide que lors de la cuisson traditionnelle bien qu'une certaine quantité de liquide soit requise pour assurer le transfert de chaleur.
10 Ne remplissez jamais la cocotte mijoteuse à plus des deux tiers de sa contenance.
11 Des produits laitiers, tels que de la crème, de la crème fraîche ou du yaourt, doivent être ajoutés en fin de cuisson pour empêcher qu'ils ne tournent.
12 Les légumes surgelés, tels que les petits pois, doivent être décongelés et ajoutés au cours de la dernière 1/2 heure ou de la dernière heure de cuisson.
Cela permet d'assurer le maintien de la couleur et de la texture des légumes, et de la température du récipient de cuisson.
13 Pour des résultats optimaux, recouvrez les ingrédients de liquide.
14 Retirez l'excès de graisse de la viande.
15 Lors de la cuisson de morceaux entiers, assurez-vous qu'ils sont bien placés dans le récipient de cuisson et ajoutez toujours du liquide. Retournez-les en cours de cuisson.
16 L'utilisation d'un bouillon chaud accélère la cuisson.
17 Pour épaissir la sauce, etc., mélangez de la farine de maïs à un peu d'eau froide de manière à former une pâte lisse. Ajoutez le mélange au contenu du récipient vers la fin de la cuisson. Recouvrez et faites cuire encore un peu jusqu'à ce que le jus frémisse et s'épaississe.
18 Veuillez noter que des éclaboussures peuvent se produire autour du couvercle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, veillez à le mettre hors tension, à le débrancher et à le laisser refroidir.

SOCLE

Nettoyez la partie extérieure de la cocotte mijoteuse à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la.
Ne plongez jamais le socle dans l'eau.

COUVERCLE ET RÉCIPIENT DE CUISSON

Lavez le couvercle et le récipient de cuisson dans de l'eau savonneuse chaude, rincez-les et séchez-les bien. Les aliments collés à l'intérieur du récipient peuvent en être retirés à l'aide d'une brosse à poils doux.
Le récipient de cuisson et le couvercle peuvent être mis au lave-vaisselle.

RECETTES

Les durées sont uniquement données à titre indicatif. Veillez à ce que les aliments soient bien cuits et très chauds avant de servir. La modification des quantités peut également affecter les durées de cuisson.

SOUPE DE POMMES DE TERRE AU CHEDDAR ET À LA CIBOULETTE

4 moyennes-grosses pommes de terre, épluchées et coupées en tranches
1 grosse gousse d'ail, épluchée
475 ml de bouillon
220 g de cheddar, râpé
50 g de ciboulette fraîche, hachée
sel et poivre

Placez les pommes de terre, l'ail et le jus dans la cocotte mijoteuse. Faites cuire sur le réglage High (élevé) pendant 2-3 heures. Retirez la préparation et mixez-la dans un mixeur, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Replacez la préparation dans le récipient de cuisson et ajoutez le fromage, la ciboulette et l'assaisonnement.
Laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 30 minutes supplémentaires. Avant de servir, vous pouvez ajouter davantage de fromage et de la crème.

MORCEAU DE BŒUF BRAISÉ AUX LÉGUMES

15 ml d'huile
900g de morceaux de tende de tranche
1 oignon, épluché et haché
3 carottes, épluchées et découpées en rondelles (épaisseur 1 cm)
500ml de bouillon de bœuf chaud

Faites chauffer l'huile dans une poêle à frire puis faites dorer le bœuf sur chaque face. Ajoutez les légumes et laissez frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez la préparation dans le récipient de cuisson, ajoutez le bouillon chaud et l'assaisonnement. Couvrez avec le couvercle et laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 4 heures environ, puis sur le réglage Low (faible) pendant 7-8 heures environ.

BŒUF À LA BIÈRE

600g de ragoût de bœuf maigre
2 pommes de terre moyennes, chacune coupée en huit morceaux.
1 gros oignon, coupé en huit morceaux
2-3 carottes, découpées en morceaux (épaisseur 2 cm)
300 ml de bière
200 ml de bouillon de bœuf
20 ml de persil frais, haché
25 g de thym sans les branches
20-30 ml de farine de maïs
sel et poivre

Placez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson, puis faites cuire sur le réglage High (élevé) pendant 5 1/2 heures environ ou sur le réglage Low (faible) pendant 7-8 heures environ. Mélangez la farine de maïs avec un peu d'eau froide pour obtenir une pâte lisse. Retirez le couvercle et ajoutez la préparation au récipient de cuisson. Mélangez bien. Couvrez à nouveau puis laissez cuire jusqu'à ce que le jus commence à bouillir et ait légèrement épaissi.

SAUCE BOLOGNAISE

A utiliser pour composer des spaghettis à la bolognaise ou des lasagnes
15 ml d'huile
1 gros oignon haché
5 tranches de bacon entrelardé, découpées
650g de bœuf maigre haché
1 boîte de conserve de tomates concassées de 454 g
1 gousse d'ail, pelée et écrasée
15 ml de purée de tomate ou à votre goût
sel et poivre
150 g de champignons, finement hachés

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et laissez frire les oignons jusqu'à ce qu'ils dorent, puis transférez dans le récipient de cuisson.
Ajoutez le bacon dans la poêle, faites-le frire et placez-le dans le récipient de cuisson. Faites frire la viande jusqu'à ce qu'elle dore, ajoutez les tomates hachées et portez à ébullition. Transférez ensuite dans le récipient de cuisson. Placez le reste des ingrédients dans le récipient de cuisson. Laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant environ 3-4 heures ou sur le réglage Low (modéré) pendant environ 6-7 heures.

COQ AU VIN

150 g de bacon, en dés
1 gros oignon haché
1 gousses d'ail, écrasées
300 g de champignons, en tranches épaisses
4 poitrines de poulet désossées
275 ml de vin rouge
375ml de bouillon de volaille chaud
sel et poivre
farine de maïs (en option)

Mettez tous les ingrédients dans la cocotte mijoteuse. Couvrez et laissez cuire sur High (élevé) pendant 4 heures environ, ou sur le réglage Low (faible) pendant 6-7 heures environ. Si vous le souhaitez, vous pouvez épaissir le jus avec de la farine de maïs mélangée avec de l'eau. Retirez le couvercle et ajoutez la préparation au récipient de

cuisson, puis mélangez bien (si nécessaire, retirez les poitrines de poulet et gardez-les au chaud pendant que vous ajoutez la farine de maïs). Couvrez à nouveau et laissez cuire pendant suffisamment longtemps pour que le jus commence à bouillir et épaississe légèrement.

RAGOÛT DE POULET À L'ESTRAGON

15 g de beurre
15 ml d'huile
4 poitrines de poulet
1 oignon finement haché
150 ml de vin blanc sec
150 ml de bouillon de volaille chaud
4 brins d'estragon
50 ml de crème épaisse
sel et poivre
15 ml de farine de maïs (environ)

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle à frire. Ajoutez les morceaux de poulet et faites dorer de chaque côté. Transférez le poulet dans le récipient de cuisson, Faites frire l'oignon et placez-le dans le récipient de cuisson avec le vin, le bouillon, deux brins d'estragon et l'assaisonnement. Couvrez à l'aide du couvercle et laissez cuire sur High pendant environ 3 heures, ou sur Low pendant environ 6 heures. A la fin de la durée de cuisson, retirez les morceaux de poulet et gardez-les au chaud. Mélangez la farine de maïs avec de l'eau pour obtenir une pâte lisse et ajoutez-la à la cocotte mijoteuse avec la crème. Mélangez bien. Replacez les morceaux de poulet dans le bol de cuisson, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe. Une fois la cuisson terminée, hachez finement le reste de l'estragon et ajoutez-le au récipient de cuisson. Servez immédiatement.

POMMES CUITES

3 pommes à cuire (choisissez des pommes de taille adaptée au récipient de cuisson)
75 g de fruits secs mélangés
2.5 ml de cannelle
25 g de sucre roux doux
75 ml d'eau froide

Nettoyez et étrognez les pommes. Puis, à l'aide d'un couteau pointu, faites une incision dans la peau tout autour du milieu de chaque pomme. Placez les pommes dans le récipient de cuisson. Mélangez les fruits, la cannelle et le sucre. Remplissez ensuite le centre de chaque pomme avec le mélange. Ajoutez l'eau et fermez le couvercle. Faites cuire sur le réglage Low (faible) pendant environ 2-4 heures (en fonction de la taille et de la variété des pommes).

GÂTEAU DE RIZ

75 g de riz à dessert ou à petits grains
50 g de sucre en poudre
1 litre de lait
25 g de beurre
noix de muscade moulue

Placez le riz, le sucre et le lait dans le récipient de cuisson. Mélangez bien. Parsemez de copeaux de beurre et de noix de muscade. Couvrez et laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 2-3 heures environ ou sur le réglage Low (faible) pendant 4-5 heures. Après une heure de cuisson, mélangez tous les ingrédients du récipient de cuisson et mélangez une fois de plus pendant la cuisson.

CHUTNEY AUX POMMES

morceau de gingembre d'environ 1 cm
7,5 ml d'épices de marinade
700g de pommes à cuire tranchées et préparées (Bramleys, par exemple)
100 g de raisins de Smyrne
100 g d'oignons finement hachés
1 petite gousse d'ail, pelée et écrasée
250 g de sucre roux foncé
250 ml de vinaigre de malt

Enveloppez le gingembre et les épices de marinade dans un petit morceau de mousseline nouée.
Placez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson et mélangez bien.
Recouvrez avec le couvercle et faites cuire sur le réglage Low (faible) pendant environ huit heures. Une fois la cuisson terminée, retirez le couvercle, mélangez les ingrédients, commutez le réglage High (élevé) et laissez le mélange bouillir pendant 30 à 60 minutes supplémentaires ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Laissez refroidir, versez dans des bocaux propres et recouvrez immédiatement. Le tout obtenu équivaut à environ deux livres



Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Garantie limitée

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?
Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?
Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?
Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au **1-800-322-3848** ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au **1-800-865-6330**.

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au **1-888-335-6644** ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

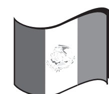
Résidents du Mexique: Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays: Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de DeLonghi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?
Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.



ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos es oportuno adoptar siempre algunas precauciones fundamentales para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica e infortunios. Entre estas:

1 Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
2 Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
3 Quite todo el embalaje y las etiquetas.
4 Este aparato produce vapor que podría quemarle.
5 No se queme con el vapor que sale de la olla de cocción lenta, especialmente al quitar la tapa.
6 Tenga cuidado al manipular la olla de cocción lenta ya que todas las partes se calientan durante el uso. Utilice guantes para horno.
7 No levante la unidad base durante el uso y mientras el contenido todavía esté caliente.
8 Tenga mucho cuidado al mover la olla si contiene algo caliente.
9 Nunca utilice una olla de cocción lenta dañada. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: vea 'servicio técnico y atención al cliente'.
10 No utilice la olla si está agrietada o dañada.
11 Nunca sumerja la unidad base, el cable o el enchufe en agua – podría recibir una descarga eléctrica. Mantenga los mandos limpios y secos.
12 Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
13 Desenchufe siempre la olla de cocción lenta cuando no esté siendo utilizada.
14 Nunca coloque el aparato o sus componentes sobre una cocina o en un horno.
15 No utilice el aparato sobre superficies sensibles al calor.
16 No utilice la olla de cocción lenta cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles.
17 Utilice la olla de cocción lenta únicamente con la olla suministrada.
18 No utilice la olla en el exterior.
19 No cubra la olla con otra cosa que no sea la tapa facilitada.
20 Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
21 Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
22 Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. DeLonghi no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
23 Cocine bien la carne (incluyendo las aves), el pescado y los mariscos. Y nunca los cocine mientras estén congelados.
24 No recaliente comida en la olla de cocción lenta.
25 Asegúrese siempre de que la comida esté bien caliente antes de comer.
26 Nunca cocine parcialmente la carne y las aves, refrigerándolas a continuación para cocinarlas posteriormente.
27 Siga los consejos del fabricante de los ingredientes, en particular en relación con las alubias. Por ejemplo, las alubias rojas se deben dejar en remojo durante la noche y, luego, se deben hervir de forma rápida en una encimera durante al menos 10 minutos en una cacerola de agua para cocinar fresca con el fin de destruir las toxinas antes de escurrirlas y añadirlas a la olla de cocción lenta.
antes de utilizar la olla de cocción rápida por primera vez
28 Para lavar las piezas, consulte "cuidado y limpieza".

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

NO USE EL APARATO A LA INTEMPERIE

INSTRUCCIONES CORTAS DE LA CUERDA

La cafetera tiene un cordón eléctrico corto para prevenir accidentes por enredos y tropiezos. Tomando las precauciones necesarias, se puede usar un cordón eléctrico prolongador (opcional). En tal caso: (1) la capacidad de corriente del cordón prolongador debe ser igual o mayor que el consumo de corriente del aparato que está alimentando; y (2) se deben tomar precauciones para que no quede colgando del borde una mesa o mesada, adonde los niños puedan arrastrarlo o tropezarse con él accidentalmente. El consumo nominal de corriente eléctrica de la cafetera se encuentra especificado en el panel inferior de la misma. Si el enchufe de la cafetera tiene pata de conexión a tierra, el cordón prolongador también debe tener tres conductores, uno de los cuales debe servir de conexión a tierra. Por razones de seguridad, este artefacto tiene un enchufe con patas de polaridad diferenciada (una es más ancha que la otra), que se puede introducir en una sola posición en un tomacorriente de polaridad diferenciada. Si hubieran dificultades para introducirlo totalmente en el tomacorriente, llamar a un electricista profesional para solucionar el problema. No alterar el diseño original del enchufe por ningún motivo.

USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA ELÉCTRICA

1 Siga la receta y ponga los ingredientes en la olla.
2 **Coloque la olla en la unidad base. Importante – para evitar quemarse al retirar la olla, compruebe que esté colocada en la unidad base tal como se muestra en las ilustraciones A, con las asas en la olla alineadas con las asas en la unidad base.**
3 Coloque la tapa en posición.
4 Enchufe la olla de cocción lenta a la toma de corriente eléctrica.
5 Apriete el botón de encendido/apagado (on/off) para conectar la olla de cocción lenta. El visualizador mostrará 0:00 y la pantalla se iluminará. La iluminación de la pantalla se apagará si no se aprieta ningún botón en 30 segundos.
6 Seleccione el modo de cocción deseado apretando el botón alto (high), bajo (low) o medio (keep warm). Aparecerá un icono a la derecha de la pantalla y un guión al lado del modo de cocción seleccionado. La cocción empezará, indicada por los decimales parpadeantes.
7 Deje cocer durante el tiempo deseado.
8 Apriete el botón de encendido/apagado (on/off) una vez para detener la cocción. Mantenga apretado el botón de encendido/apagado (on/off) durante 5 segundos para apagar la olla de cocción lenta. Desenchufe la olla de cocción lenta después del uso.

AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

1 Siga los pasos 1 – 5 de arriba.
2 Seleccione el tiempo de cocción deseado apretando el botón para aumentar el tiempo (+) o el botón para reducir el tiempo (-). El temporizador se puede ajustar en incrementos de 30 minutos hasta un máximo de 10 horas para ajustes bajo (low) y alto (high) pero tomará por defecto un máximo de 2 horas para el ajuste medio (keep warm).
3 Seleccione el modo de cocción deseado apretando el botón alto (high), bajo (low) o mantener la posición medio (keep warm). Aparecerá un icono a la derecha de la pantalla y un guión al lado del modo de cocción seleccionado. La cocción y el temporizador de cuenta atrás empezarán, indicado por los decimales parpadeantes. El temporizador empezará la cuenta atrás en incrementos de 1 minuto.
Nota: Si no se selecciona un modo de cocción en 15 segundos, el temporizador volverá a 0:00 por defecto y se tendrá que reiniciar.
4 Al final del período de cocción en los ajustes bajo (low) o alto (high), la olla de cocción lenta tomará por defecto el ajuste medio (keep warm) y realizará la cuenta atrás desde el período de 2 horas. Después de 2 horas, el calor se detendrá y la pantalla volverá a 0:00.
5 Mantenga apretado el botón de encendido/apagado (on/off) durante 5 segundos para apagar la olla de cocción lenta. Desenchufe la olla de cocción lenta después del uso.

- **Importante: Al cocinar en modo temporizador durante períodos largos de tiempo, asegúrese de que la comida no se seque o se queme.**
- Si durante la cocción con el temporizador regulado, desea ajustar el tiempo de cocción, simplemente apriete o el botón para aumentar o para reducir el tiempo.

PAUTAS DE AJUSTE

Los tiempos siguientes son una guía y variarán según el tipo de alimento que se va a cocinar y la cantidad.
Posición bajo (low) - Cocinará la comida poco a poco durante el día y cuesta aproximadamente 6-8 horas. Esta posición también se puede utilizar al cocinar alimentos más delicados que se beneficiarían de una velocidad de cocción ligeramente más baja como, por ejemplo, manzanas asadas o fruta cocida.
Posición alto (high) - Acelerará el proceso de cocción en comparación con la posición bajo (Low) con tiempos de cocción de entre 3 y 5 horas.
Posición medio (keep warm –mantener caliente) – Utilice esta posición una vez que la comida ya esté cocinada para mantenerla caliente. Recomendamos no mantener la comida caliente durante más de 2 hora tras la cocción, y apagar el aparato después de su uso. Al quitar la tapa se reducirá la temperatura dentro de la olla, por eso procure tener la olla destapada lo mínimo posible y vuelva a colocar la tapa rápidamente.

CONSEJOS SOBRE EL USO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

1 Prepare y utilice ingredientes a temperatura ambiente en vez de recién sacados del frigorífico. Sin embargo, ingredientes como la carne y el pescado no se deberían dejar fuera del frigorífico más tiempo de lo necesario, por lo tanto, sáquelos del frigorífico sólo para quitar el frío y cúbralos con film transparente o plástico para envolver. No prepare comida por adelantado si después la va a dejar fuera de la nevera.
2 Corte las raíces comestibles como zanahorias, cebollas, colinabos, etc, en trozos bastante pequeños, ya que les cuesta más cocerse que a la carne.
3 Corte cada tipo de ingrediente en trozos de igual tamaño, esto ayudará a una cocción uniforme.
4 Dorar la carne y saltear la verdura primero en una cacerola aparte ayudará a eliminar una cierta cantidad de grasa de la carne, así como a mejorar el aspecto y el sabor tanto de la carne como de la verdura. Sin embargo, esto no es imprescindible.
5 No levante la tapa más de lo necesario durante la cocción ya que esto causará una pérdida de calor y evaporación de líquido. Puede que sea necesario, dependiendo de la frecuencia con la que se quita la tapa y durante cuánto tiempo, alargar el tiempo de cocción entre 20 minutos y media hora más.
6 La cocción siempre tiene lugar dentro de la olla. Nunca ponga comida directamente en la unidad base.
7 Nunca sumerja la olla caliente en agua fría inmediatamente después de su uso ni vierta agua hirviendo en una olla fría vacía. Someterla a un cambio repentino de temperatura podría hacer que se agrietara.
8 Después de varios meses de uso el esmalte de la olla puede agrietarse: esto es común en la cerámica de gres esmaltada y no afectará a la eficacia de la olla de cocción lenta.
9 Si está adaptando recetas de la cocina tradicional, puede que deba reducir la cantidad de líquido utilizado. En la cocción lenta, el líquido no se evapora tan rápidamente como en la cocina tradicional, aunque una cierta cantidad de líquido es necesaria para ayudar a la transmisión del calor.
10 Nunca llene la olla de cocción lenta más de 2/3.
11 Los productos lácteos, incluyendo la nata, la nata agria y el yogur se deben añadir hacia el final de la cocción para ayudar a combatir cualquier cuajo que se pueda producir.
12 La verdura congelada, como los guisantes, se debe descongelar y añadir durante la última 1/2-1 hora de cocción. Esto garantizará la conservación del color y la textura de la verdura, así como la temperatura de la olla.
13 Los mejores resultados se obtienen cuando los ingredientes están cubiertos de líquido.
14 Quite el exceso de grasa de la carne.
15 Al cocinar trozos de carne enteros, asegúrese de que caben bien en la olla y añada líquido continuamente. Deles la vuelta durante el proceso de cocción.
16 Utilizar caldo caliente acelerará el proceso de cocción.
17 Para espesar la salsa oscura, etc, mezcle algo de maizena con un poco de agua fría para formar una pasta suave. Añada la mezcla a la olla hacia el final del tiempo de cocción. Tape y cocine durante más tiempo hasta que los jugos borboteen y se espesen.
18 Observe que se pueden producir salidas de vapor alrededor de la tapa.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Apague, desenchufe y deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

UNIDAD BASE

Limpie el exterior de la olla de cocción lenta con un trapo húmedo y, a continuación, séquela. Nunca sumerja la unidad base en agua.

TAPA, OLLA

Lavar en agua jabonosa templada, aclarar y luego secar completamente. La comida que se haya quedado pegada en el interior del bol se puede quitar con ayuda de un cepillo de cerdas suaves. La olla y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas.

RECETAS

Los ajustes de tiempo son sólo pautas, compruebe siempre que la comida esté bien cocida y muy caliente antes de servir. Las variaciones de cantidad también pueden afectar a los tiempos de cocción.

SOPA DE PATATA, QUESO CHEDDAR Y CEBOLLINOS

4 patatas medianas, peladas y troceadas
1 diente de ajo grande, pelado
475 ml de caldo
220 g de queso Cheddar, rallado
50 g de cebollinos frescos, picados
sal y pimienta

Ponga las patatas, el ajo y el caldo en la olla. Cocine a fuego Alto (High) durante 2-3 horas. Retire la mezcla y pásela por una licuadora para alcanzar la consistencia deseada. Vuelva a poner la mezcla en la olla y añada el queso, los cebollinos y el condimento. Déjelo en la posición Alto (High) durante 30 minutos más. Antes de servir, se pueden añadir más queso y nata.

ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURA

15 ml de aceite
900 g de trozos de ternera para guisar
1 cebolla pelada y picada
3 zanahorias peladas y cortadas en trozos de 1 cm de grosor
500 ml de caldo de buey caliente

Caliente el aceite en una sartén y, a continuación, dore el buey por todos los lados. Añada la verdura y fríala hasta que esté ligeramente dorada. Pase la mezcla a la olla, añada el caldo caliente y sazone. Coloque la tapa en su sitio y cueza en la posición Alto (High) durante aproximadamente 4 horas o Bajo (Low) durante aproximadamente 7-8 horas.

TERNERA EN CERVEZA

600 g bistec sin grasa para estofado cortado en dados de 2,5 cm
2 patatas medianas, cada una cortada en ocho trozos
1 cebolla grande, cada una cortada en ocho trozos
trozos
2-3 zanahorias cortadas en trozos de 2 cm de grosor
300ml de cerveza
200ml de caldo de buey
20 ml de perejil fresco, picado
25 g de ramillete de tomillo, sin los tallos
20-30 ml de maizena
sal y pimienta

Ponga todos los ingredientes en la olla y, luego, cueza en la posición Alto (High) durante aproximadamente 5 1/2 horas o Bajo (Low) durante aproximadamente 7-8 horas. Mezcle la maizena con un poco de agua fría para formar una pasta suave. Quite la tapa, añada la mezcla a la olla y remueva bien. Vuelva a tapar y cueza durante más tiempo hasta que los jugos borboteen y se espesen ligeramente.

SALSA BOLOÑESA

Utilícela como base para los espagueti boloñesa o lasaña

15ml de aceite
1 cebolla grande, troceada
5 lonchas de bacon, cortadas en trocitos
650 g de ternera sin grasa picada
1 latas de 454 g de tomates picados
1 diente de ajo, pelado y machacado
15 ml de concentrado de tomate o al gusto
sal y pimienta
150 g de champiñones, finamente cortados

Caliente el aceite en una sartén grande y fría la cebolla hasta que esté dorada, luego pásela a la olla. Añada el bacon a la sartén, fríalo y añádala a la olla. Fría la carne hasta que esté dorada, añada los tomates picados y lleve la mezcla a ebullición; a continuación, páselo a la olla. Ponga los ingredientes restantes en la olla. Cueza en la posición Alto (High) durante unas 3–4 horas o en la posición Bajo (Low) durante unas 6-7 horas.

COQ AU VIN

150 g de bacon, cortado en dados
1 cebollas medianas/grandes, picadas
1 dientes de ajo machacados
300 g de champiñones pequeños, cortados gruesos
4 pechugas de pollo deshuesadas
275ml de vino tinto
375ml de caldo de pollo caliente
sal y pimienta
maizena (opcional)

Ponga todos los ingredientes en la olla de cocción lenta. Tape y cueza en la posición Alto (High) durante 4 horas o Bajo (Low) durante aproximadamente 6-7 horas.
Si lo desea, espese los jugos con un poco de maizena mezclada para formar una pasta suave con agua. Quite la tapa, añada la mezcla a la olla y remueva bien (en caso necesario, retire las pechugas de pollo y manténgalas calientes mientras añade la maizena). Vuelva a tapar y cueza durante más tiempo hasta que los jugos borboteen y se espesen ligeramente.

GUISADO DE POLLO Y ESTRAGÓN

15 g de mantequilla
15 ml de aceite
4 pechugas de pollo
1 cebolla finamente picada
150 ml de vino blanco seco
150 ml de caldo de pollo caliente
4 ramitos de estragón
50 ml de nata para montar
sal y pimienta
1 cucharada sopera/15ml de maizena (aproximadamente)

Caliente la mantequilla y el aceite en una sartén. Añada los trozos de pollo y dórelos por ambos lados. Pase el pollo a la olla. Fría la cebolla y póngala en la olla con el vino, el caldo, 2 ramitas de estragón y el condimento. Cubra con la tapa y cueza en la posición Alto (High) durante unas 3 horas o en la posición Bajo (Low) durante unas 6 horas aproximadamente. Al final del período de cocción, retire los trozos de pollo y manténgalos calientes. Mezcle la maizena con un poco de agua para formar una pasta suave y añádala a la olla de cocción lenta con la nata, remueva bien. Vuelva a poner los trozos de pollo en la olla, ponga la tapa otra vez y deje cocer durante más tiempo hasta que la mezcla espese. Al terminar, trocee finamente el estragón restante y añádalo a la olla. Sirva inmediatamente.

MANZANAS ASADAS

3 manzanas para asar (elíjalas de un tamaño adecuado para que quepan bien en la olla)
75 g de frutos secos mezclados
2.5 ml de canela
25 g de azúcar moreno
75 ml de agua fría

Lave y quite el corazón a las manzanas, luego con un cuchillo afilado haga un corte en la piel alrededor del centro de cada una. Ponga las manzanas en la olla. Mezcle los frutos, la canela y el azúcar y luego rellene el centro de cada manzana con la mezcla. Añada el agua y ponga la tapa en su sitio. Cocine en la posición Bajo (Low) durante aproximadamente
2-4 horas (esto dependerá del tamaño y variedad de las manzanas).

ARROZ CON LECHE

75 g de arroz de grano corto o arborio
50 g de azúcar blanco de granulado muy fino
1 litro de leche
25 g de mantequilla
nuez moscada molida

Ponga el arroz, el azúcar y la leche en la olla y remueva bien. Ponga virutas de mantequilla por encima y espolvoree con nuez moscada. Ponga la tapa en su sitio y cueza en la posición Alto (High) durante aproximadamente 2-3 horas o Bajo (Low) durante 4-5 horas. Después de 1 hora remueva el contenido de la olla, y remuévalo de nuevo durante la cocción.

CHUTNEY DE MANZANA

Un trozo de raíz de jengibre de unos 1 cm cuadrados
7.5 ml de especias de encurtido
700 g de manzanas para asar cortadas en rodajas, por ejemplo, las Bramley
100 g de pasas sultana
100g de cebolla finamente cortada
1 diente de ajo grande, pelado y machacado
150 g de azúcar moreno
150ml de vinagre de malta

Ate la raíz de jengibre y las especias de encurtido dentro de un trocito de gasa. Ponga todos los ingredientes en la olla y remueva bien. Ponga la tapa en su sitio y cueza en Bajo (Low) durante aproximadamente 8 horas. Al final de este tiempo, quite la tapa, remueva los ingredientes y, luego, gire a la posición Alto (High) y deje que la mezcla hierva durante 30-60 minutos más o hasta que se haya alcanzado la consistencia requerida. Deje enfriar ligeramente en tarros limpios y tape inmediatamente.
Se hacen unos 1 kg



Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Garantía limitada
(para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía
Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.
Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía
Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía
La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De’Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De’Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De’Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales
Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.



Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

GARANTIA

DESCRIPCIÓN Y MODELO: LA OLLA DE COCCIÓN LENTA DCP707

Garantizamos todo producto DE´LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente sí el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.
Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De´Longhi.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:
Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.
Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Centro Nacional de Servicio:
FIDUCIA ITALIANA S.A DE C.V
Pestalozzi #814
Col. Narvarte
Del. Benito Juarez
C.P. 03100
tels: 5543 1447
lada sin costo: 01 800 711 8805

FECHA DE COMPRA



De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Fiducia Italiana S.A de C.V.
Pestalozzi 814
Col. Del Valle
Del. Benito Juarez
México D.F. 03100
tels: 5543 1447 y 5543 6492
Lada sin costo: 01800 711 8805

www.delonghi.com

Printed in China

19768/06.09